

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1932

N^o 10617

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1932

PAR

YVES BARON

NÉ A MORLAIX (FINISTÈRE) LE 23 JUILLET 1908

LE CHEVAL

DE BOUCHERIE

Historique — Progrès de l'Hippophagie en France
depuis sa création.

Conséquences économiques
des Progrès de l'Hippophagie.

JURY :

Président : **M. L. TANON**, *Professeur à la Faculté de Médecine.*

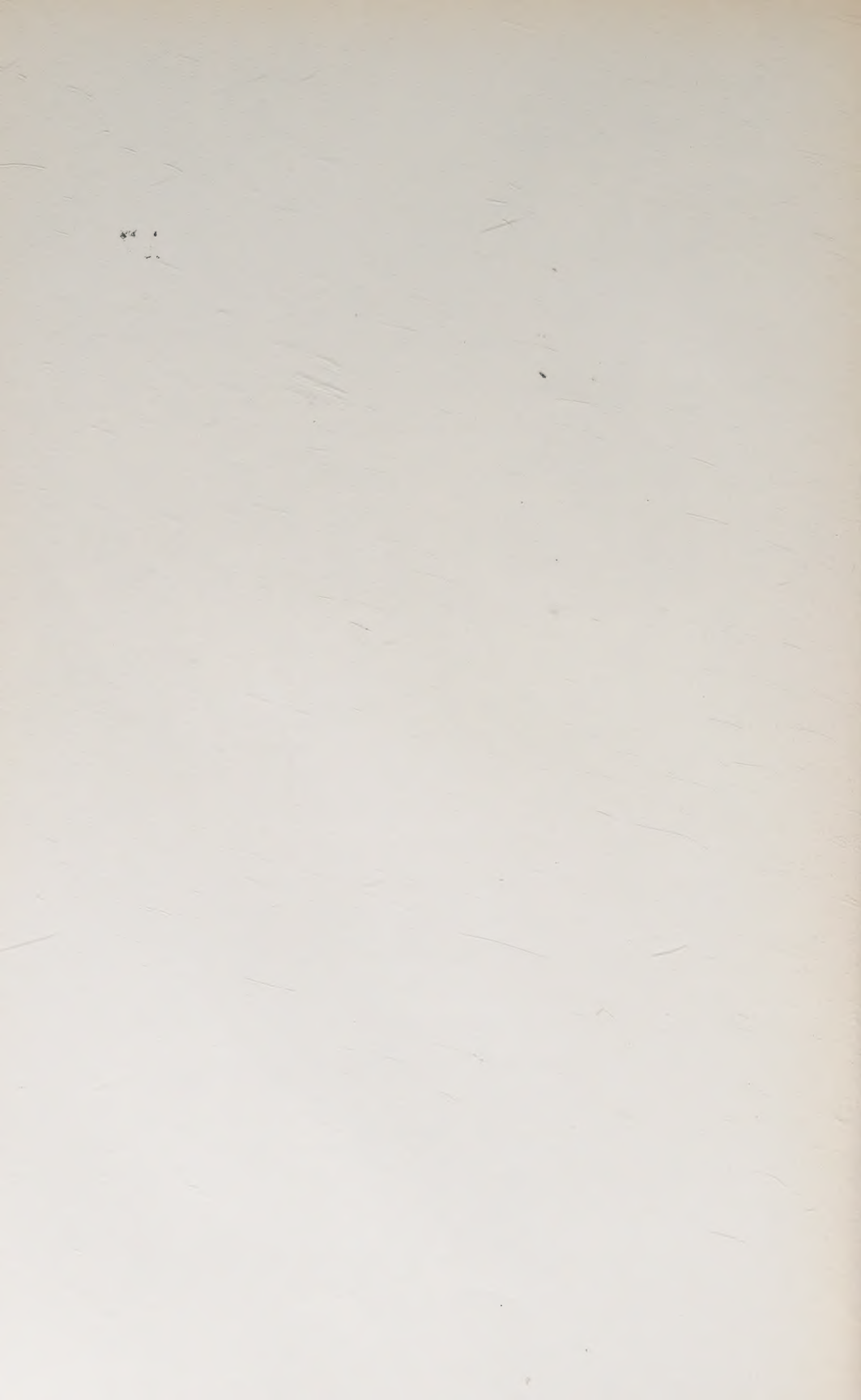
Assesseurs { **M. DECHAMBRE,**
M. VERGE } *Professeurs à l'Ecole Vétérinaire d'Alfort.*

MORLAIX — IMPRIMERIE HAMON

36, Rue de Brest, 36

1932

Digitized by the Internet Archive
in 2026



ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1932

N° 17

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1932

PAR

YVES BARON

NÉ A MORLAIX (FINISTÈRE) LE 23 JUILLET 1908

LE CHEVAL DE BOUCHERIE

Historique — Progrès de l'Hippophagie en France
depuis sa création.
Conséquences économiques
des Progrès de l'Hippophagie.

JURY :

Président : **M. L. TANON**, *Professeur à la Faculté de Médecine.*

Assesseurs { **M. DECHAMBRE**,
 { **M. VERGE** } *Professeurs à l'Ecole Vétérinaire d'Alfort.*

MORLAIX — IMPRIMERIE HAMON

36, Rue de Brest, 36

1932

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires : MM. P.-J. CADIOT et H. VALLÉE

Directeur : M. E. NICOLAS

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur général
honoraire des Écoles Vétérinaires, P.-J. CADIOT. H. VALLÉE.

Professeurs et Chargés de Cours

	MM.
Anatomie descriptive des animaux domestiques.....	BRESSOU.
Physiologie, thérapeutique générale.....	MAIGNON.
Physique & Chimie médicales, toxicologie, pharmacie..	NICOLAS.
Parasitologie et maladies parasitaires, Clinique, Zoologie.	HENRY.
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, Cli- nique ; sémiologie et propédeutique ; jurisprudence.	ROBIN.
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, Clinique ; anatomie chirurgicale, médecine opérato- ire et ferrure.....	COQUOT.
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire, clinique ; médecine opératoire, obstétrique.....	LESBOUYRIES
Pathologie générale et microbiologie, maladies micro- biennes et police sanitaire, clinique.....	PANISSET.
Histologie et embryologie, anatomie pathologique, autopsie	PETIT.
Zootecnie et économie rurale.....	DECHAMBRE
Agronomie, botanique et hygiène ; matière médicale....	{ DECHAMBRE & HENRY.
Industrie et contrôle des produits d'origine animale.....	VERGE.

Professeur Agrégé

M. LESBOUYRIES

Chef de Travaux Agrégé

M. SIMONNET

Chefs de Travaux

MM. MONVOISIN.

MM. VALADE.

MOUSSU (R.).

BRION.

M. GORET

La Faculté de Médecine et l'École Vétérinaire déclarent que les opinions émises
dans les dissertations qui leur sont présentées doivent être considérées comme pro-
pres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation ni improbation.



A LA MÉMOIRE DE MON PÈRE

A MA MÈRE

A MA FAMILLE

A MES AMIS

A Monsieur le Professeur L. TANON

*qui nous a fait le très grand honneur
de présider la soutenance de cette
thèse.*

A mon Maître
Monsieur le Professeur P. DECHAMBRE

*Bien faible témoignage de notre
reconnaissance.*

A Monsieur le Professeur VERGE

A mes Maîtres de l'École d'Alfort

Le Cheval de Boucherie

Historique - Progrès de l'Hippophagie en France
depuis sa création - Conséquences économiques
des progrès de l'hippophagie.

*« Singulière anomalie sociale et
« qu'on s'étonnera un jour d'avoir su-
« bie si longtemps !...*

*« Il y a des millions de Français
« qui ne mangent pas de viande et
« chaque mois des millions de kilo-
« grammes de bonne viande sont, par
« toute la France, livrés à l'industrie
« pour des usages très secondaires ou
« même jetés à la voirie ».*

Isidore Geoffroy SAINT-HILAIRE

*(Lettres sur la viande de
cheval) 1856.*

INTRODUCTION

Le modeste travail que nous avons élaboré avait été suggéré par les problèmes suivants :

— La production du cheval ne profite-t-elle pas des progrès de la boucherie hippophagique ?

— Le vétérinaire a-t-il un rôle à jouer dans cet ordre d'idées et n'est-il pas directement intéressé à cette importante question ?

— N'est-il pas possible et même utile de faire non pas un élevage du cheval de boucherie, mais une préparation du cheval avant son envoi à l'abattoir ?

Tous ces problèmes nous ont paru intéressants et nous avons essayé de les résoudre sans y parvenir complètement. Mais ces idées en ont amené de nouvelles, en particulier celle de l'avenir du cheval qui est d'actualité aujourd'hui. Les répercussions économiques des progrès de l'hippophagie sont nombreuses. Nous avons fait notre possible pour en faire ressortir quelques-unes. Mais nous croyons que nous ne leur avons pas encore donné toute l'importance qu'elles comportent et surtout que nous n'avons approfondi suffisamment toutes les questions économiques qui se greffent sur elles.

Nous avons jugé utile de commencer cet ouvrage par un court aperçu historique. Dans notre premier chapitre nous avons voulu rendre hommage à la mémoire de ceux qui ont laissé de grands noms dans les annales de l'hippophagie parce qu'ils ont

consacré leur activité, leur talent, leur influence à donner à la boucherie chevaline l'existence officielle à laquelle elle avait droit.

Nos ancêtres consommaient la viande de cheval, certains peuples n'avaient pas d'autres animaux de boucherie et cependant il a fallu attendre en France jusqu'à 1866 pour qu'un décret autôrisât la vente de cet aliment !

Chaque année des millions de kilogrammes d'une viande excellente restaient inutilisés parce qu'un préjugé très répandu s'opposait à ce qu'on la fit entrer dans l'alimentation humaine.

Depuis longtemps des savants, des médecins, des vétérinaires s'étaient demandés pourquoi on laissait perdre chaque année ces millions de kilogrammes d'une viande qui, logiquement, tous préjugés mis à part, pouvait entrer dans l'alimentation.

Le cheval est, en effet, exclusivement herbivore, sa nourriture se rapproche beaucoup de celle du bœuf, on peut même dire qu'elle est la même dans nos campagnes. Le cheval reçoit généralement une nourriture plus riche et d'un volume moindre parce qu'il est surtout un animal de travail. A-t-il une saveur particulière qui pourrait causer son rejet de l'alimentation ? Des gens qui n'en ont jamais goûté (qui souvent en ont mangé sans le savoir) lui font ce reproche. Tous ceux qui en ont mangé sont d'accord pour admettre qu'il n'a pas de saveur désagréable. Quels reproches peut-on lui faire encore ? Est-il malsain ?

L'Assistance publique en fait consommer près de 150.000 kilos sous forme de viande hachée crue à ses hospitalisés. Je ne crois pas qu'il viendrait à l'idée d'un médecin d'utiliser pour l'usage des malades une viande suspecte. Tous les arguments contre la viande de cheval tombent parce qu'ils n'ont au-

cune base et aujourd'hui elle a, prêchant en sa faveur, son succès toujours croissant.

Une seule inquiétude à avoir peut-être, c'est qu'elle ne soit plus un jour, la viande des gens de petites conditions ainsi que l'avaient compris les propagateurs. Son prix paraît tendre toujours à se rapprocher de celui du bœuf. C'est peut-être regrettable au point de vue philanthropique auquel se sont placés DECROIX et tous les propagateurs. Si nous nous mettons à la place du cultivateur qui produit ou utilise le cheval, c'est un bien incontestable, un débouché nouveau qui se présente pour les chevaux mal venus comme pour les chevaux réformés.

Avant d'entrer dans notre sujet nous voulons remercier ceux qui nous ont conseillé et aussi ceux qui nous ont fourni des renseignements parce qu'ils nous ont grandement facilité la tâche. Notre reconnaissance va d'abord bien respectueusement à notre Maître Monsieur le Professeur DECHAMBRE qui nous a fait profiter de sa grande expérience et de ses conseils prodigués si généreusement.

Nous remercions ensuite M. MERLE, Directeur des services vétérinaires du Finistère et M. ESCLAUZE, Directeur de l'abattoir de Brest, qui nous ont procuré très obligeamment les éléments les plus nouveaux de ce travail.



CHAPITRE I

Historique de l'Hippophagie Son établissement en France

a) Consommation de la viande des équidés à travers les âges et chez les différents peuples

Nous ne donnerons qu'un court aperçu historique dans ce chapitre. L'historique complet de l'hippophagie pourrait à lui seul faire l'objet d'un ouvrage important. Le cheval paraît avoir été dans la préhistoire le premier animal de boucherie de l'homme.

Plus près de nous, M. DE PASSILÉ écrivant à ce sujet, nous dit que la chair de cheval et la moëlle de ses os furent les mets ordinaires des premiers humains. Les stations de Solutré, du Périgord, de la Belgique abondent en ossements de chevaux témoignant de leur utilisation dans l'alimentation. M. DE PASSILÉ cite M. KRIZ qui a écrit : « Le cheval fut le pain quotidien de l'homme primitif ».

Les auteurs grecs et latins historiens rapportent que cette consommation était très répandue, chez la plupart des peuples de l'antiquité.

Si les latins plus raffinés préféraient l'ânon préparé pour la table et servi dans les plus somptueux festins, « les Barbares » consommaient la viande de cheval. Nos ancêtres les Gaulois, d'après Jules César, la recherchaient beaucoup.

Les peuples de l'Oural et du Caucase consommaient à peu près exclusivement cette viande. Ptolémée donnait le nom d'Hippophages à un grand nombre de peuples de ces contrées en raison de leur nourriture particulière.

Les plus curieux étaient les Tartares Nogais qui découpaient la viande pour la mettre entre la selle et leur monture, quand la viande était suffisamment mortifiée ils la mangeaient sans qu'elle ait subie une autre préparation. De même les Sarmates, peuplades nomades qui passaient leur vie à cheval, saignaient leur monture quand ils étaient pressés par la faim. Tous les peuples nomades étaient par nécessité hippophages, ils n'emmenaient que des chevaux.

Les Germains sacrifiaient en grande solennité le cheval sur l'autel pour s'en nourrir ensuite. C'est ce qui valut l'anathème lancé par le pape Grégoire III contre ces pratiques athées et par contre coup la condamnation de l'usage alimentaire de la viande de cheval. Les missionnaires chrétiens et Saint-Boniface, apôtre de la Germanie, en particulier, durent lutter contre ces pratiques païennes. Zacharie 1^{er}, succédant à Grégoire III, dans une lettre adressée au même Saint-Boniface, condamnait le castor, le lièvre et le cheval sauvage.

Il semble bien que cette lutte contre les sacrifices aux dieux païens faite par le catholicisme tout puissant à partir de cette époque fut à l'origine de ce préjugé profondément enraciné encore aujourd'hui dans beaucoup de lieux et chez beaucoup de gens. La lutte a cessé depuis de nombreux siècles mais le préjugé est demeuré, tenace comme tous les préjugés.

b) Consommation en France avant 1866

Aux XIV^e et XVI^e siècles, par exception l'âne était servi dans les grands festins, imitation de ce qui se

passait dans la Rome antique. Dans beaucoup de pays d'Europe, bien avant 1866, les équidés entraient dans l'alimentation courante. En Suisse, depuis 1838 année de disette, on avait établi cet usage, il devint régulier ensuite. Au Danemark, en Suède, en Belgique, en Allemagne, en Autriche, la viande de cheval avait droit de cité bien avant 1850. Nous citerons l'exemple de Vienne où une moyenne de 10.000 chevaux étaient abattus annuellement pour l'alimentation.

En France si l'usage légal n'existait pas, de temps immémorial on avait introduit le cheval en fraude dans l'alimentation. Et non seulement elle entrait dans la fabrication des saucissons et de charcuterie, mais comme viande de boucherie elle était consommée sous des dénominations très diverses.

I. Geoffroy SAINT-HILAIRE donne à ce sujet des détails très intéressants. La viande était introduite la nuit, on l'entreposait dans des soupentes, dans des mansardes souvent malpropres, elle était exposée à toutes les pollutions. Elle était consommée non seulement dans les restaurants de bas étage, mais des restaurants renommés la servaient sous le nom de chevreuil, cerf, sanglier, etc. . . . en raison de sa coloration prononcée.

BOURIER dans un article du « Manuel de l'inspecteur de viande » de L. VILLAIN et BASCOU ajoute que cette fraude fut condamnée à de fréquentes reprises. Ordonnances du 11 Septembre 1739 (pour prévenir les maladies que la consommation de la viande de cheval non soumise à l'inspection pourrait occasionner). Les ordonnances du 17 Mars 1762 et 31 Mars 1780 interdisaient cette vente également. Enfin un arrêté du Conseil d'Etat du roi en date du 16 Juillet 1784 concernait encore cette prohibition.

Ces ordonnances et ces arrêtés n'empêchaient pas la fraude d'être courante et le Conseil de salu-

brité de la Seine s'attacha au problème et trouva comme solution une réglementation plus sévère des clos d'équarissage. Ces moyens inopérants n'empêchaient pas l'introduction d'une viande généralement suspecte et soustraite forcément à l'inspection.

A côté de cette consommation clandestine dont l'importance ne peut être évaluée aujourd'hui, il y a eu des cas où elle fut consommée par nécessité.

Au cours de la révolution et en particulier de 1793 à 1799 une grande partie de la population parisienne fut nourrie pour une bonne part de viande de chevaux abattus. Et cette alimentation ne présenta jamais d'inconvénients expliquant l'interdit qui la frappait ordinairement.

Un autre exemple qui plaida en faveur de l'hippophagie est celui du chirurgien LARREY qui disait en 1827 : « J'ai souvent fait faire usage de la chair des chevaux avec le plus grand succès aux soldats et aux blessés de nos armées ». Au cours de ses campagnes et en particulier au siège d'Alexandrie en Egypte lorsqu'il fut isolé avec six mille blessés dans l'île de Lobau, il fit usage de la chair des chevaux ou du bouillon préparé à partir de cette chair pour redonner de la vigueur à ses convalescents. Le grand chirurgien attribua à la viande de cheval et au bouillon de nombreuses guérisons de soldats anémiés par une forte perte de sang. On peut donc dire que Larrey fut un apôtre de la zomothérapie qui a reçu depuis une si large application dans les sanatoria et les hôpitaux et en même temps qu'il contribua à mettre en honneur l'usage alimentaire de la viande des équidés.

Au cours de toutes les guerres, de toutes les campagnes, de tous les sièges, le cheval fut utilisé à défaut d'autre viande.

**c) Propagande en faveur de l'hippophagie
au 19^e siècle**

Si LARREY avait montré par l'exemple que la viande de cheval pouvait être utilisée très convenablement pour l'alimentation de l'homme, il ne s'était jamais préoccupé de propager cet usage parmi tous ses contemporains. Dès le milieu du 19^e siècle et même avant, quelques savants et ce que l'on était convenu d'appeler alors des hygiénistes, se rendirent compte de l'intérêt que pouvait présenter l'usage alimentaire de la chair des chevaux. GIRAUD dès 1786 — CADET, PARIS et PARMENTIER en 1811 — MARC en 1813.

PARENT DUCHATELET consulté à ce sujet avait répondu que le cheval pouvait fournir « des substances alimentaires, saines, abondantes et à vil prix ». Ce n'est que vers 1850 cependant que commence une véritable campagne pour la propagation de la boucherie hippophagique et pour sa reconnaissance officielle.

Les premiers propagateurs qui se sont attachés avec courage à la lutte furent : Isidore Geoffroy SAINT-HILAIRE, RENAULT, DECROIX, GOUBAUX. (Ces derniers trois vétérinaires, DECROIX a laissé son nom à l'abattoir de la rue Brancion.)

Nous parlerons en premier lieu d'Isidore Geoffroy SAINT-HILAIRE en montrant par quels moyens il s'attaqua aux vieux préjugés et quels furent ses principaux arguments.

G. SAINT-HILAIRE était alors professeur au Muséum d'Histoire Naturelle et l'objet de son cours pour l'année 1847-48 était : « Porter l'attention sur les espèces encore inconnues ou non existantes en France, qu'il serait possible et avantageux d'y naturaliser et parmi les animaux qu'elle possède déjà insister sur ceux qui sont utiles comme compagnon

de l'homme, soit comme fournissant à sa nourriture, à ses vêtements et à tous ses arts ».

C'est dans ce cours qu'il s'attacha à montrer tout l'intérêt que pourrait présenter l'utilisation de la viande des équidés. Il partait de cette considération qu'en France on consommait peu de viande. Et c'était en particulier ceux qui en avaient le plus besoin qui ne pouvaient en acheter en raison de son prix élevé. Les cultivateurs, dans la majorité des cas, n'en mangeaient qu'une fois par semaine, souvent ils n'en avaient que pour les grandes fêtes de l'année. Quels remèdes pouvait-on apporter à cet état de choses ? Il est évident qu'il était impossible de modifier complètement cette situation. Mais n'était-il pas possible d'y pallier ne fût-ce que dans une faible mesure ?... Et c'est ici que Geoffroy ST-HILAIRE se demande pourquoi on laisse perdre chaque année la viande de tous les chevaux qui ne peuvent plus être utilisés à aucun service.

Les « Lettres sur la viande de cheval » que Geoffroy ST-HILAIRE fit publier en 1856 sont la publication écrite de ces cours. Il s'attache à démontrer qu'il est absurde de laisser utiliser pour l'équarissage la viande des chevaux qui peut très bien être utilisée pour l'alimentation humaine. Il réfute tous les arguments qu'on peut opposer à cette utilisation. Il termine en condamnant le préjugé contre la viande de cheval que rien ne justifie, qui n'a aucune base et qui cependant est le plus sérieux obstacle.

Ce cours professé au Muséum, ces lettres qu'il publia ensuite eurent-ils une grosse influence ?

Il est probable qu'ils eurent une action sur des esprits hésitants, action qui s'ajoute à celle de l'exemple que donnait à la même époque RENAULT, Directeur de l'Ecole Vétérinaire d'Alfort, par ses banquets hippophagiques. — Ce n'est cependant que

10 ans plus tard, en 1866, qu'un décret reconnut officiellement la boucherie chevaline.

Les banquets hippophagiques sont restés célèbres dans l'histoire de la boucherie chevaline. Les premiers banquets de propagande sont allemands et eurent lieu dès 1842. En France, le banquet le plus célèbre de ce genre fut réalisé à Alfort par le Directeur de l'Ecole, RENAULT, le 1^{er} Décembre 1855. Les invités étaient au nombre de onze : médecins, vétérinaires, journalistes, fonctionnaires du Ministère de l'Agriculture. C'est le docteur Amédée LATOUR qui en fit le compte-rendu en des termes très élogieux pour la viande de cheval.

L'expérience fut faite ensuite dans plusieurs villes de France. A Toulouse, elle fut organisée par LAVOCAT, professeur d'anatomie à l'Ecole vétérinaire. A Vervins, des banquets sont organisés en 1856 ; enfin à Lyon à la même époque, et G. ST-HILAIRE en profite pour dire : « J'ai maintenant le droit d'affirmer que, dans nos trois grandes Ecoles vétérinaires, à Alfort, à Lyon et à Toulouse, on reconnaît également, dans la viande de cheval, un aliment sain et de bon goût. »

Nous nous devons maintenant de remémorer l'œuvre de DECROIX, le plus grand propagateur de l'hippophagie.

DECROIX était vétérinaire militaire. Au cours d'un séjour à Alger, en 1860, il fit saigner et préparer un cheval pour en donner la viande aux spahis de la garnison. Cette viande fut jugée excellente et préférée même au bœuf de l'ordinaire. DECROIX publia ces faits et fit un rapport à ce sujet à l'Académie de Médecine. DECROIX, revenu en France, se proposa alors de continuer l'œuvre de Geoffroy ST-HILAIRE. Il avait été promu vétérinaire principal en 1862. C'est en 1865 que le comité de la viande de cheval est réalisé. Un cheval est débité chaque semaine et la

viande est distribuée aux mères de familles pauvres. Après bien des difficultés, DECROIX parvient au but qu'il poursuivait en obtenant, en 1866, la réglementation officielle de l'hippophagie. Peu de temps après, une première boucherie s'ouvrit à Nancy et une autre à Paris, dans le quartier même où se faisaient les distributions de viande de cheval.

DECROIX eût le grand mérite de consacrer toute son activité, tout son temps à une œuvre philanthropique dans un but tout à fait désintéressé. Un seul reproche avait pu lui être fait par ses contemporains. C'est que, prêchant d'exemple, il consomma lui-même la viande de chevaux morveux ou malades. C'était donner à l'hippophagie une orientation dangereuse et peu faite pour contribuer à son succès. Heureusement, elle s'en détourna rapidement, par un contrôle sanitaire sévère permettant d'affirmer que la salubrité de la viande de cheval est aussi rigoureuse que celle des autres animaux de boucherie.

Si DECROIX, que l'on a appelé à juste titre « l'Apôtre de l'hippophagie » obtint un résultat positif, il n'obtint pas la disparition du préjugé. Il restait, après la reconnaissance officielle du cheval de boucherie, beaucoup à faire pour que sa viande entrât dans l'utilisation courante. Depuis 1866, les propagateurs les plus efficaces et aussi les plus assidus de l'hippophagie ont été les médecins. Ils ont recommandé aux familles pauvres la viande de cheval pour augmenter la valeur d'une nourriture souvent déficitaire. Son prix moins élevé et aussi ses qualités particulières en ont fait peu à peu l'élément de base de la zomothérapie. Dans un ouvrage particulièrement intéressant le docteur BERNHEIM, président de l'Œuvre de la Tuberculose Humaine, et ROUSSEAU, Médecin de cette Œuvre, font l'apologie de la viande de cheval. Cet ouvrage a pour titre « Le Cheval Aliment ». On ne saurait trouver de meilleur plaidoyer pour la

cause de l'hippophagie. Les docteurs BERNHEIM et ROUSSEAU recommandent vivement cette viande aux familles pauvres, dans les milieux où sévit la tuberculose pour renforcer la résistance de l'organisme. Et c'est pour cette raison fondamentale « qu'on devient surtout tuberculeux par la misère physiologique due à l'insuffisance alimentaire » qu'ils indiquent la viande de cheval comme moyen de lutte contre la tuberculose.

d) Etablissement de l'Hippophagie en France

Décret du 9 juin 1866

Il nous a paru intéressant de rappeler comment s'ouvrit, à Paris, la première boucherie hippique et surtout de citer l'opinion du comité consultatif d'hygiène publique. L'influence des propagateurs se ressent très nettement dans les conclusions du rapport de ce comité qui fit suite à la demande d'ouverture d'un étal de boucherie pour la vente au détail de la viande de cheval.

Cette première demande fut faite au mois d'août 1864 par M. PETIT, ancien vétérinaire de l'Armée d'Afrique, à M. le Ministre de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux Publics. Elle fut renvoyée à l'examen du Comité consultatif d'hygiène publique pour obtenir des indications sur les suites à donner à cette affaire. A cette demande étaient jointes une lettre du Directeur de l'Agriculture précisant les points sur lesquels on demandait l'avis de la commission et une seconde lettre du Préfet de police qui ne se montrait pas favorable, comme ses prédécesseurs à accorder l'autorisation demandée.

Une commission fut nommée chargée d'étudier la question. M. Amédée LATOUR en était le rapporteur ; les commissaires étaient MM. MELIER, DAVESNE, BUSSY, TARDIEU, LECOQ.

La commission ne se prononça pas sur le côté économique de la question, faute de documents sûrs. Il eût été cependant intéressant qu'elle donna des chiffres.

Quelques arguments furent présentés contre l'introduction de la viande de cheval dans l'alimentation. D'abord le danger de se mettre brusquement à l'encontre d'un préjugé aussi profondément ancré que celui qui existait contre la viande de cheval. Ensuite l'expérience étrangère qui ne paraissait pas avoir réussi ni au Danemark, ni en Belgique, ce qui était parfaitement faux. Le seul exemple d'insuccès que pouvait donner le rapporteur était celui de l'Angleterre qui est encore réfractaire aujourd'hui à l'hippophagie. Autre argument : le préjudice porté à certaines industries, engrais, noir animal, boyauderie, etc... qui était aussi sans base sérieuse.

La commission envisagea ensuite le point de vue le plus intéressant puisqu'il touche à la santé publique. M. TARDIEU rapporta alors l'histoire des chevaux morveux abattus au Bois de Vincennes et consommés par les habitants des villages voisins ; de même, celle des chevaux morveux consommés à St-Germain pendant la Révolution. Mais le rapporteur avec raison fit remarquer que ces faits n'étaient pas suffisants pour conclure qu'il n'y aurait pas nécessité d'inspection de salubrité pour ce qui concerne la viande de cheval. Il était nécessaire qu'une inspection soit organisée et aussi rigoureuse que pour les autres viandes de boucherie.

Il fallait ensuite envisager le lieu d'abatage. On ne pouvait, en effet, s'en tenir à la promiscuité des clos d'équarrissage, ni abattre les chevaux dans les abattoirs ordinaires.

La commission réclamait donc :

1^o La surveillance rigoureuse des chevaux destinés à la boucherie ;

2° L'abatage dans un lieu séparé de l'abatage général.

De plus, le débit de la viande de cheval devait être fait sous ce nom et dans des étaux spécialisés portant une marque évidente de leur destination. Si ce dernier point est respecté, la spécialisation n'est plus aussi rigoureuse aujourd'hui, des boucheries hippiques vendent, en effet, de la viande de bœuf, de veau et de mouton.

Nous donnons ici la conclusion de ce rapport de la commission, rédigé par M. Amédée LATOUR et daté du 22 Novembre 1864 :

1° La viande de cheval provenant d'animaux sains est un aliment salubre et nourrissant, dont l'usage ne peut présenter aucun inconvénient ;

2° Le Comité ne possède pas les documents suffisants pour se prononcer sur la valeur économique de l'introduction de la viande de cheval dans l'alimentation ;

3° L'introduction de la viande de cheval dans l'alimentation, à la condition d'être sévèrement surveillée, ne paraît de nature à porter aucune atteinte à la santé publique ;

4° L'Administration peut trouver des moyens efficaces dans les dispositions prévues pour les autres viandes...

5° Indépendamment de ces prescriptions, moyens de surveillance, abatage dans un local spécial ou séparé du clos d'équarrissage, apposition d'un timbre sur les viandes destinées à la vente ;

6° Vente sous le nom de viande de cheval dans un étal indiquant de façon apparente la nature de la viande vendue.

La commission est donc nettement favorable à accorder l'autorisation demandée. Moins de deux ans plus tard, l'Ordonnance de police du 9 juin 1866

rendait légale l'introduction dans l'alimentation de la viande des chevaux abattus. Le préfet de police s'appuyait en particulier sur les rapports du Conseil d'hygiène publique et de salubrité desquels il résultait que la chair provenant des chevaux sains pouvait sans inconvénient être livrée à la consommation. Il tenait compte de la lettre de Son Excellence le Ministre de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux Publics en date du 17 Décembre 1864, relatant l'avis du Conseil supérieur d'hygiène (rapport de M. Amédée LATOUR).

Et il ajoute : « Considérant que l'usage de la viande de cheval pour l'alimentation s'est introduit dans divers pays sans révéler de danger pour la santé publique et que dès lors il n'y a pas lieu de s'opposer aux tentatives qui pourraient se produire dans le ressort de notre Préfecture, pour la même pratique de ce système d'alimentation, sous la réserve de certaines précautions assurant la salubrité des viandes mises en vente.

« Ordonnons ce qui suit :

« 1° Le débit de la viande de cheval est permis aux conditions prescrites par les articles suivants. »

Ces articles sont les prescriptions relatives à l'inspection de salubrité, au lieu d'abatage et au lieu de vente conformes aux conclusions du Conseil supérieur d'hygiène.

Un arrêté de 1872 affectait une partie de l'abattoir de Villejuif et un abattoir particulier à Pantin à la boucherie chevaline. En 1906, un nouvel abattoir spécialisé était ouvert dans le quartier de Vaugirard sous le nom d'abattoir DECROIX, construit sur le modèle des abattoirs de la Villette et voisinant avec le marché aux chevaux. Ce marché aux chevaux est devenu depuis à peu près uniquement un marché destiné à fournir l'abattoir voisin.

CHAPITRE II

Les progrès de la Boucherie Hippophagique depuis sa création

a) Progrès de la consommation de la viande de cheval depuis 1866

Avant 1866, il n'existait pas, à Paris, une seule boucherie hippophagique, puisque c'est le décret du 9 juin 1866 qui permettait la vente de la viande de cheval pour l'alimentation.

La consommation de la viande des équidés n'était cependant pas absolument nulle. Nous avons parlé, dans le premier chapitre de l'introduction en fraude de viande de chevaux provenant d'équarrissages. Cette viande, soustraite évidemment à l'inspection, transportée, puis entreposée dans des conditions déplorable, au point de vue de l'hygiène, était utilisée dans les restaurants de basse classe. Parfois, des restaurants en renom l'utilisaient sous les noms de chevreuils, de sangliers, de cerfs, en raison de sa couleur foncée. Une cuisine savante lui en donnait la saveur.

Le décret du 9 juin 1866, en permettant le débit dans de bonnes conditions d'une viande soumise à l'inspection sanitaire, apportait un réel progrès. Elle supprimait une fraude dangereuse pour la santé publique.

La première boucherie chevaline s'ouvrit le 9 juillet 1866. Depuis cette époque, le nombre des étaux où se vend la viande des chevaux n'a fait que croître.

Dans ce chapitre, nous ferons surtout entrer les statistiques des animaux abattus chaque année depuis 1866. Nous prendrons pour celà les chiffres de Paris et du département de la Seine, car il est évident que c'est à Paris et dans sa banlieue que la consommation de viande de cheval a fait le plus de progrès.

Dans le reste du territoire français, la boucherie chevaline a gagné également du terrain. Mais il est à remarquer que beaucoup de petites villes y restent réfractaires et, dans la campagne, on ne consomme que peu et même pas du tout de cette viande.

Au début, les progrès furent assez lents. En 1866, pour le deuxième semestre qui suivit l'ouverture de la première boucherie à Paris, il fut abattu 980 équidés pour l'alimentation.

Nous ne détaillerons pas ici le nombre des ânes et des mulets qui entrent dans le total ; il est assez faible et n'a suivi que de loin l'ascension du chiffre des chevaux.

En 1867, 2.122 équidés furent abattus. En 1870, pendant le deuxième semestre et au cours du siège de Paris, 65.000 chevaux furent livrés à la consommation. Ce chiffre est assez particulier et s'explique par les exigences et les difficultés du moment. Nous avons des chiffres plus raisonnables dans les années qui suivirent.

A partir de 1872, la progression fut constante. C'est par un graphique que nous le montrerons le mieux. L'ascension est très nette depuis 1900 jusqu'à 1912. Les années de la guerre amènent une chute sensible jusqu'à 1917 où les abatages sont encore très nombreux : 72.136 ; en 1919 également, ce chiffre est dépassé, puis dans les années suivantes,

une chute sensible : en 1921, 37.031 chevaux seulement passent aux abattoirs Decroix, mais la progression a repris pour remonter à 60.000 animaux en 1928 et passer en 1929 au chiffre de 73.421.

Nous ne commenterons pas plus longuement ces chiffres, la progression est assez nette et n'a été troublée que par les années de la guerre.

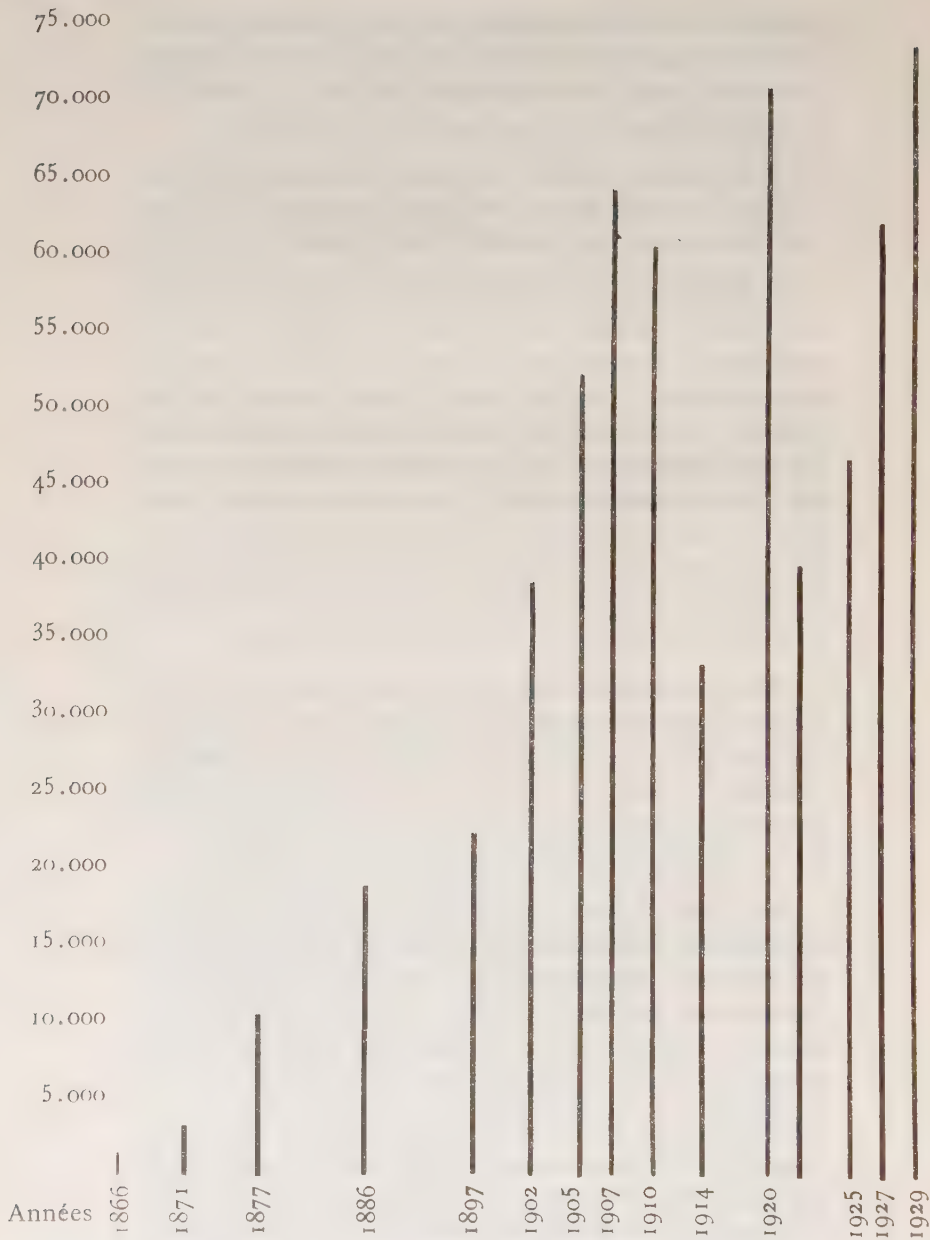
Il est à noter que cette chute marquée en 1921 tient à la pénurie de chevaux à cette époque. A mesure que le cheptel équin s'est reconstitué pour se rapprocher en 1928 du chiffre d'avant-guerre, il a été possible de livrer un plus grand nombre de chevaux à la boucherie. Il est évident que ce nombre ne peut pas croître indéfiniment. Il est limité, d'une part, par l'importance de l'approvisionnement des marchés, d'autre part, par les besoins des consommateurs. Ils sont tels aujourd'hui que des importations de chevaux de boucherie se font chaque année en France.

Notre graphique indique ce qui se passe à Paris et dans le département de la Seine. Il faut dire qu'il indique plus précisément le nombre des animaux abattus à l'abattoir Decroix. Cet abattoir approvisionne les étaux de la grande banlieue parisienne situés en Seine-et-Oise et en Seine-et-Marne.

Le nombre d'animaux que nous devrions retrancher de ces statistiques est cependant compensé par les abatages des abattoirs suburbains. En 1929 les abattoirs de St-Denis, d'Ivry et d'Arcueil abattaient ensemble un total de 2.518 chevaux, ânes et mulets et sur ce chiffre St-Denis compte à lui seul 1.810 animaux.

Pour être plus complet nous citerons également le chiffre des arrivages de carcasses de chevaux aux Halles. Le marché de viande de cheval est supprimé depuis 1923, cependant des mandataires continuent à en recevoir par intermittence. Les quantités sont très

Animaux abattus



Progrès de la consommation à Paris et dans
le département de la Seine

faibles et les saisies très importantes ; en 1928, 33 animaux seulement, en 1929, 52 animaux représentant un poids de 11.680 kgs. Les saisies en 1929 ont représenté 4.575 kilos soit 40 % des arrivages.

Pour le reste de la France on ne peut avoir qu'une évaluation approximative. Pour 1929 la revue de l'association des producteurs de viande donne un total de 300.000 chevaux environ abattus pour la consommation dans toute la France. Les principaux centres d'abatage et de consommation sont les centres industriels et les grandes villes. Paris à lui seul entre pour près du quart dans ce nombre. Si l'on prend trois millions comme représentant approximativement l'effectif total des chevaux en France, c'est le dixième environ du cheptel équin qui passe ainsi à la boucherie.

Il est plus difficile de donner pour le reste du territoire Français des chiffres aussi exacts que ceux fournis par les services sanitaires de Paris et de la Seine. C'est que si les abattoirs où il existe des vétérinaires directeurs spécialement attachés à leur inspection, envoient régulièrement le montant exact de leurs abatages, d'autres abattoirs sont moins réguliers et les tueries particulières ne donnent aucun chiffre.

b) Le poulain de boucherie dans le département du Finistère

Il nous a paru intéressant de signaler ici un cas très particulier de la consommation de la viande de cheval. C'est celui du département du Finistère. Ce n'est pas que ce département soit remarquable par l'importance de ses abatages, loin de là. Il paraît être resté jusqu'à ces dernières années plutôt réfractaire à la boucherie chevaline. Voici en effet quels sont les chiffres des abatages depuis 1924 :

En 1924	1318	dans les abattoirs
En 1925	1454	»
En 1926	1490	»
En 1927	1318	»
En 1928	2815	»
En 1929	3161	»
En 1930	3329	»

Il faut ajouter en 1930, 307 abatages dans les tueries particulières ce qui fait un total de 3636.

Les progrès sont très nets, mais dans cette progression entre un facteur intéressant que nous voulons justement mettre en relief. Ce facteur c'est l'accroissement de la consommation des poulains, surtout remarquable pour la ville de Brest. Voici depuis 1921 les chiffres représentant ces abatages :

En 1921	284
En 1922	646
En 1923	588
En 1924	455
En 1925	483
En 1926	561
En 1927	785
En 1928	987
En 1929	1716

auxquels s'ajoutent 165 poulains introduits de l'extérieur soit 1881 poulains consommés ; en 1930, 1942.

Pour l'année 1929 le nombre total de poulains abattus dans le Finistère se monte à 2.068, soit les $\frac{2}{3}$ des équidés consommés dans le département cette année là.

Ces chiffres de 1929 et de 1930 sont particulièrement intéressants à étudier. En 1929 en effet cet accroissement brusque du nombre des poulains consommés qui passe presque au double de ce qu'il était en 1928, (de 987 à 1881) trouve une explication assez plausible. Cette année là en effet les poulains

avaient été produits en surnombre. En 1928 le nombre des juments saillies par les étalons nationaux, approuvés et autorisés avait été de 35.000. En admettant le même chiffre pour les étalons particuliers simplement acceptés et, pour les naissances en 1929, le pourcentage de 50 % des saillies, on voit qu'il est né en 1929 environ 35.000 poulains dans le Finistère. Il faut ajouter à l'excès de la production une crise dans le commerce du cheval, qui a sévi au cours de cette année 1929 en Bretagne surtout. Les cours se sont abaissés considérablement d'où la possibilité pour les bouchers hippiques, de se procurer des poulains à bon compte. Dans le total de 1929, 2/3 environ des poulains abattus ne présentaient aucune tare et en tout autre circonstance auraient été achetés pour être élevés et devenir des chevaux de travail. Cependant il était à remarquer déjà en 1929 que les prix payés par les bouchers étaient considérables.

Des animaux de l'année étaient achetés pour la boucherie à des prix s'élevant jusqu'à 800 et 1.000 francs. L'année précédente le commerce n'achetait pas plus cher les poulains de même qualité.

Il était à supposer en 1930 alors que le commerce avait repris sa marche normale et que les cours étaient redevenus normaux que la boucherie brestoise allait acheter un moins grand nombre de poulains. Or il n'en a rien été, 1942 poulains ont été abattus. Il faut donc penser qu'il y a une raison plus profonde à l'origine de cet accroissement des abatages. Cette raison il faut la chercher dans le succès croissant que rencontre auprès des consommateurs la viande de poulain. Brest n'est plus la seule ville qui apprécie la viande de poulain. Depuis 1929 elle en expédie à Paris où cette consommation avait été jusqu'ici à peu près nulle.

Il y a donc là un fait nouveau en matière de

boucherie hippophagique sur lequel nous avons pensé devoir nous étendre un peu.

c) Utilisation de la viande de cheval

La viande de cheval trouve un premier usage dans la nourriture familiale. C'est généralement dans les familles ouvrières qu'elle est consommée en raison de son prix inférieur à la viande de bœuf. Aussi rencontre-t-on un grand nombre de boucheries hippiques dans les quartiers populeux de Paris et la banlieue. La viande est surtout préparée en beef-teacks et rotis. Ce qui fait son succès auprès des ménagères c'est qu'elle n'a pas de nerfs comme la viande de bœuf. Les bouchers en effet l'épluchent au moment du découpage en enlevant soigneusement aponévroses et tendons.

Les médecins ont beaucoup contribué aux progrès de la consommation de cet aliment en le recommandant aux malades sous forme de viande hachée crue. Le cheval est préféré pour plusieurs raisons. C'est que son muscle ne renferme jamais de cysticerques et par conséquent n'est pas susceptible de transmettre de ténia. D'autre part la viande du cheval, comme son sérum, semble posséder des propriétés toniques et fortifiantes à un degré plus élevé que la viande de bœuf.

C'est ce qui explique que l'assistance publique en utilise des quantités croissantes d'année en année pour ses malades et ses convalescents.

En 1904 elle en utilisa..	50.000 kilogrammes
En 1905 » »	80.000 »
En 1909 » »	101.000 »

Pendant la guerre 1914-1918 et aussitôt après, la quantité s'abaisse pour remonter rapidement à partir de 1921 où 47.592 kg. furent distribués aux malades. Aujourd'hui près de 150.000 kilogrammes de viande

crue entrent chaque année par les soins de l'assistance publique dans l'alimentation de ses hospitalisés.

La viande de cheval est également utilisée préparée sous forme de saucissons. D'importantes saucissonneries utilisent pour leur fabrication uniquement des chevaux. Elles recherchent les chevaux maigres, la graisse étant pour elles un déchet de fabrication. La viande de cheval sert également de base à la fabrication de nombreux produits hémoglobine, poudre et extraits de viande, peptones, etc...

d) Accroissement du prix de vente au détail et de celui des animaux sur pied

Le succès de la viande de cheval a amené progressivement une augmentation du prix de vente de cette viande au détail.

A l'origine il s'agissait là d'une denrée exclusivement destinée à permettre aux classes pauvres de faire entrer dans leur nourriture un aliment riche, à grande valeur nutritive. C'est dans ce but que les propagateurs menèrent leur campagne en faveur de l'hippophagie.

Mais depuis la création du cheval de boucherie le nombre des consommateurs s'étant accru le boucher a vendu la viande de cheval plus cher. Au début de l'hippophagie elle se vendait très bon marché. Déjà en 1891 Morot nous donne des chiffres qui se sont élevés. Par comparaison avec la viande de bœuf, ce prix était de la moitié. Le filet de bœuf se vendait 2 fr. 50 le demi kilo, le filet de cheval 1 fr. 25. Les bas morceaux de bœuf valaient de 40 à 60 centimes, ces mêmes morceaux chez le cheval de 20 à 30 centimes.

Les prix augmentèrent plus nettement encore dans la suite. Depuis la dernière guerre ils se sont accrus chaque année. En 1917 le filet de cheval se

vend 6 fr. le kilogramme, ce prix passe à 15 fr. en 1920, en 1926 il est de 18 fr., en 1927 de 20 fr., se rapprochant de plus en plus du prix payé pour les morceaux correspondants de bœuf.

Voici quels étaient les prix de vente à Brest au 16 novembre 1931 pour la viande de cheval et la viande de poulain :

Cheval		Poulain	
Filet.....	8 fr. 50 le 1/2 kilo	Filet.....	9 fr. le 1/2 kilo
Beefteack	6 » 50 »	Beefteack.	7 » »
Pot au feu	2 » 50 »	Ragoût...	4 » 50 »

En février 1927, les prix de vente dans la même ville étaient nettement inférieurs :

Cheval	
Filet.....	6 fr. à 6 fr. 50 le 1/2 kilo
Beefteack..	4 » 50 »
Pot au feu.	2 » à 2 fr. 50 »
Poulain	
Filet.....	6 fr. 50 à 7 fr. le 1/2 kilo
Beefteack..	5 » 50 à 6 » »
Ragoût....	3 » 50 »

Ces prix sont d'autant plus intéressants à évoquer et à mettre en valeur qu'ils représentent les prix de vente d'une viande restée inutilisée jusqu'à 1866. Ce ne sont que des prix moyens. Il nous a été donné de voir afficher sur des marchés de la banlieue de Paris les prix suivants :

Filet.....	13 et 14 fr. le demi-kilo
Beefteack...	8 et 9 fr.

Les cours actuels de la viande abattue au kilogramme sont les suivants :

Première qualité.....	5 fr. 20
Deuxième qualité.....	3 fr. 60
Troisième qualité (saucissons	2 fr. 10

Ces chiffres font ressortir à un prix élevé la viande après découpage. Avant la vente au détail, en effet, il est nécessaire de séparer la viande marchande suivant les catégories et en la débarrassant des os, des aponévroses, des tendons et de l'excès de graisse. L'exemple suivant qui nous est fourni par Monsieur ESCLAUZE, Directeur de l'abattoir municipal de Brest, nous permettra de le mieux montrer.

Une demi carcasse de cheval est découpée, elle pèse primitivement 138 kilogrammes, après découpage on obtient 83 kilogrammes de viande marchande soit 60 % du poids total. Le détail de cette viande marchande donne ensuite :

Filet.....	4 kg.
Beefteack	39
Aloyau et côtes.....	10
Epaule.....	10
Pot au feu, jarret, entrecôte....	20

Le filet et le beefteack représentent un peu plus de la moitié de la viande marchande, on se rend compte que le détaillant doit les vendre à un prix élevé pour retirer un bénéfice de l'ensemble.

La viande de cheval a donc subi une hausse considérable depuis l'origine de l'hippophagie. Elle se rapproche aujourd'hui par ses prix des viandes de boucherie ordinaires. Mais dans le même temps les chevaux destinés à l'abattoir ont augmenté considérablement de valeur. A l'équarrissage un cheval était vendu de 5 à 10 francs, dès la création de la boucherie hippophagique le prix monte jusqu'à 50 francs et au-dessus. Morot donne en 1891 le prix de 50 à 100 francs et au-dessus. En 1908, les prix sont plus élevés, un sujet moyen se paie 150 francs, un bon sujet de 300 à 350 francs, enfin des animaux de très bonne qualité atteignent le prix remarquable à cette époque de 500 francs. Aujourd'hui le prix des chevaux

a augmenté en proportion de l'augmentation du prix de la viande au détail.

En 1926 sur 32 animaux abattus à l'abattoir de Brest pour des causes diverses, M. ESCLAUZE obtient pour le prix d'achat moyen sur pied le chiffre de 583 francs pour des animaux faisant ensemble un poids moyen de 368 kilogrammes, soit un prix moyen de 1 fr. 50 au kilogramme vif.

Les prix d'achats sont très divers comme le fait remarquer M. ESCLAUZE suivant :

1° Le motif d'abatage ;

2° L'âge des sujets et aussi la valeur intrinsèque de l'animal au point de vue boucherie.

Un sujet de 3 ans pesant 550 kilos a été payé 1.800 francs, mais un autre de 18 ans pesant 400 kilos a été acquis au prix très inférieur de 150 fr.

Les cours pratiqués au 8 Novembre 1931 à Vaugirard sont les suivants, au kilogramme de poids vif :

Qualité extra (bidets fins)	3 fr. 25 à 3 fr. 40
1 ^{re} qualité (chevaux bien en dos) . .	2 fr. 90 à 3 fr. 20
2 ^e qualité (chevaux entre deux) . .	2 fr. à 2 fr. 30
3 ^e qualité (chevaux p ^r saucisson) . .	0 fr. 90 à 1 fr. 20

Pour les poulains, les prix sont intéressants aussi à relever, des poulains se sont vendus en 1929 de 800 à 1 000 francs. Ce sont des poulains atteignant un poids de 250 kilogrammes et pour lesquels le rendement moyen dépasse 60 %. Des chiffres fournis par l'abattoir de Brest nous ont permis de calculer sur 20 poulains le rendement moyen, il est de 63 % ce qui est très élevé. Chez le cheval il dépasse généralement 50 %, les chevaux de qualité extra atteignent des rendements de 70 %. Ces rendements très différents et aussi la qualité très différente de la viande explique les grandes différences de prix entre les animaux de la troisième qualité et ceux de la première qualité.

Nous nous sommes peut-être un peu longuement étendu sur cette question du prix des animaux de

boucherie, mais nous avons voulu avant d'aborder les diverses idées que nous avons à soutenir dans la dernière partie de ce travail, montrer la valeur acquise aujourd'hui par les chevaux réformés grâce aux progrès de la boucherie hippique. Les cours pratiqués montrent mieux que n'importe quel discours que les animaux sacrifiés à temps ont une bien plus grande valeur que lorsqu'ils sont conservés trop vieux. Cette valeur des vieux chevaux est assez sérieuse pour que la boucherie chevaline soit considérée comme un débouché normal pour les chevaux dont l'activité se ralentit.

e) Origine des Chevaux de Boucherie **Les Importations**

La grande valeur des chevaux de boucherie fait que tout un commerce important est actuellement spécialisé dans l'approvisionnement des abattoirs. Ce commerce n'est pas seulement intérieur. Des importations de chevaux de boucherie se font chaque année.

Les régions qui fournissaient le plus grand nombre de chevaux à Paris en 1910 étaient la Bretagne, les Deux-Sèvres, les Charentes. Certaines villes du Centre : Dijon, Lyon, Saint-Etienne et Clermont, centralisaient les chevaux du Midi pour les expédier dans le Nord. Le Nord et l'Est n'en expédiaient pas et consommaient les chevaux de leur région. Aujourd'hui l'approvisionnement reste à peu près le même. Cependant à mesure que les départements consomment un nombre plus grand d'animaux, il est nécessaire pour le marché Parisien de se fournir ailleurs.

Pendant un certain temps des viandes foraines ont importées d'Angleterre. Ce pays consomme très peu de viande de cheval. Aussi jusqu'en 1928 de grandes quantités de cette viande nous venaient chaque année des Iles Britanniques.

En 1917 et 1918 les quantités étaient respective-

ment en kilogrammes de 1.816.000 et de 1.725.000. Elles ont atteint leur maximum en 1924 avec 4.840.000 kilogrammes, ce qui représente environ 24.000 carcasses de chevaux. Mais les droits de douane ont été relevés sur les viandes d'importation atteignant en 1927 des tarifs prohibitifs, les importations ont alors diminué considérablement pour tomber au chiffre infime de 31.320 kilogrammes en 1929.

Après des importations anglaises sous forme de viande fraîche, se font des importations plus importantes aujourd'hui venant des pays du nord de l'Europe, Hollande, Danemark, Belgique, Allemagne, ainsi que d'Espagne et de l'Afrique du Nord. Bien que l'Allemagne soit un grand consommateur de viande de cheval, il nous envoie un nombre important de sujets chaque année. En 1930, nous avons importé 17.690 chevaux de boucherie, représentant une valeur de 20 millions 860.000 francs, soit un prix moyen de 1.050 francs par tête. Les principaux fournisseurs ont été : Allemagne, 6.329 chevaux ; la Belgique, 3.840 ; l'Espagne, 3.327 ; l'Algérie et le Maroc, 3.637 ; la Tunisie, 288.

En 1930, on notait déjà un progrès très net sur les années précédentes. Le plus gros chiffre était en effet celui de 1925 avec 8.018 chevaux importés. En 1931, le chiffre des importations a encore augmenté pour atteindre le nombre très considérable de 44.231 chevaux pour les neufs premiers mois. Les principaux fournisseurs sont encore dans l'ordre, l'Allemagne, la Belgique, la Pologne, l'Espagne, l'Italie.

Il n'est pas sans intérêt de signaler ces importations. Le cheptel français est à peu près revenu à son chiffre d'avant-guerre en ce qui concerne les chevaux. Nous devrions donc pouvoir suffire à notre consommation en viande de cheval. Si nous sommes obligés d'importer aujourd'hui des chevaux de boucherie c'est que la consommation a augmenté.

CHAPITRE III

Conséquences Économiques des Progrès de la Boucherie Hippophagique

a) Les répercussions directes et indirectes de la Boucherie Hippophagique

La première conséquence économique et la plus directe a été la création d'une nouvelle industrie et d'un nouveau commerce aujourd'hui très florissants. La boucherie hippophagique faisait travailler en 1926 à Paris et dans la banlieue près de 1.200 étaux. Il faut y ajouter tout le personnel des abattoirs, celui des diverses industries qui utilisent soit la viande de cheval, soit les abats et les issues. D'autre part les commerçants qui approvisionnent le marché de Vaugirard et tous leurs employés. Elle fait également vivre un nombre de gens très considérable dans toute la France. C'est la première conséquence de ce développement mais ce n'est pas la seule.

L'augmentation du prix de vente des chevaux réformés en fin de carrière et destinés à l'alimentation a eu des répercussions profondes, parfois insoupçonnées. Les cours élevés pratiqués aujourd'hui, de beaucoup supérieurs, nous l'avons vu, à ceux qui se pratiquaient il y a vingt ans, ont diminué pro-

gressivement l'amortissement du prix d'achat d'un cheval.

Avant 1866, le prix de vente à l'équarissage représentait peut-être 1 % et même moins du prix d'achat. Actuellement on peut tabler sur le taux de 30 % pour ce prix de vente à la boucherie.

Dans sa thèse si intéressante sur « Le Cheval des Mines de Houilles », le Docteur Vétérinaire COTON prenait ce taux pour calculer l'amortissement du cheval. Nous ne pouvons mieux faire que de reproduire le passage suivant :

« Actuellement, vu les cours élevés du cheval de « boucherie qui font ressortir le prix minimum de « nos réformes à 30 % de leur prix d'achat, pour- « pourcentage qui devait être réduit avant la guerre « à moins de 10 par suite du mépris injuste dans « lequel était tenu l'hippophagie, il s'ensuit une « bonification sensible de l'amortissement de notre « cavalerie qui doit donc être calculée sur 70 % du « capital en 7 ans soit approximativement un dixième « de celui-ci par an ».

Le docteur vétérinaire COTON indique en effet 7 ans comme durée moyenne d'utilisation d'un cheval dans les mines de houilles.

Dans la conférence faite aux journées vétérinaires d'Alfort de 1929 le professeur DECHAMBRE signalait également l'atténuation dans une proportion intéressante de l'amortissement du prix d'achat d'un cheval. En faisant remarquer d'abord que le bœuf de travail commence un peu partout à céder le pas au cheval, il suggère comme explication possible : « La vente des chevaux à la boucherie a créé pour eux un débouché qui engage à les réformer moins tardivement pour en tirer une somme d'argent plus élevée, circonstance qui en matière d'amortissement et du roulement du capital, rapproche le cheval du bœuf et enlève à celui-ci un de ses avantages économiques ».

Et cette suggestion est très logique, le cheval capital fixe devient peu à peu un capital mixte, non seulement il fournit toute sa vie du travail, mais arrivé à la réforme il procure encore un profit intéressant par son prix de vente élevé à la boucherie.

Ceux qui bénéficient de cet avantage appréciable sont nombreux puisque ce sont tous ceux qui produisent le cheval, tous ceux qui l'utilisent.

Nous sommes à une époque où le moteur tend à supplanter peu à peu la traction animale, non seulement dans les villes mais dans les campagnes. C'est une question de réelle supériorité économique qui peut faire pencher la balance en faveur de l'un aux dépens de l'autre. Si le cheval est encore utilisé même dans les grandes villes c'est qu'il garde encore cet avantage économique dans les conditions actuelles de l'exploitation. Mais le jour où le moteur par suite de ses perfectionnements ou grâce à des carburants obtenus à meilleur marché lui ravira partout cette supériorité ce sera la fin du chevalmoteur.

En diminuant l'amortissement du prix d'achat du cheval la boucherie hippophagique favorise sérieusement l'avenir du cheval. C'est une des idées que nous défendons dans ce travail, à savoir que le cheval de boucherie aidera à faire subsister de longues années encore le cheval de trait. MUSSET dans un ouvrage paru en 1917 sur « L'Élevage du Cheval en France » émettait une idée très voisine : « L'élevage du cheval de trait profitera sans nul doute du développement si remarquable de la consommation de la viande de cheval ». Le capital mis en jeu au moment de l'achat d'un cheval se retrouve en partie lors de sa réforme. Cette partie sera d'autant plus importante que la boucherie paiera plus cher les sujets qu'elle abat.

Et si l'élevage en profite parce que le cheval réformé arrivé à la fin de son service garde encore

une grande valeur il en profite encore d'une autre manière : Le même MUSSET disait déjà en 1917 :

« Achetés jeunes dans les régions productrices, « les chevaux de culture pourront avant d'avoir « vieilli être vendus, les bons aux transports de la « ville, les médiocres aux boucheries chevalines ».

Le professeur DECHAMBRE dans sa conférence du 15 juin 1929 aux journées vétérinaires d'Alfort faisait remarquer que la qualité des chevaux a augmenté comparativement à 1914. Il donne comme facteur de ce progrès :

1° Une meilleure application des méthodes zoo-techniques.

2° Les progrès de l'hippophagie.

Qu'il nous soit permis de reproduire ici ses propres termes :

« L'abattoir hippophagique permet d'absorber « tous les déchets qui n'étaient que de mauvais « éléments pour l'exploitation, du fait d'un âge trop « avancé et d'un mauvais état général. Les chevaux « sont réformés pour la boucherie plus tôt qu'ils ne « l'étaient autrefois pour l'équarrissage et cette adap- « tion nouvelle n'a pas été sans modifier sensiblement « l'aspect d'ensemble de notre population chevaline ».

L. VILLAIN, dans un article de la revue : « Hygiène de la viande et du lait », faisait une remarque identique au sujet de la réforme précoce pour la boucherie. Et il s'en félicite pour une autre raison c'est que la qualité du cheval de boucherie augmente en même temps. Au lieu de laisser dépérir les animaux en vue de leur livraison sans merci à l'équarrissage on préfère les mieux nourrir et les livrer plus tôt pour en tirer un profit plus grand.

La boucherie élimine non seulement les chevaux âgés, mais encore les mauvais chevaux, les produits mal faits dont on n'a pas réussi à faire un cheval de

travail. Cette sélection commence dès le premier âge. Les poulains qui présentent une tare, une infirmité qui les déprécieraient gravement pour le commerce vont à l'abattoir. C'est un fait que l'on constate couramment dans le Finistère, fait qui s'accroît aujourd'hui par suite du succès obtenu par la viande de poulain auprès des consommateurs. Une sélection s'opère automatiquement de nos jours que la boucherie rend possible en achetant les chevaux de mauvaise qualité.

Une autre conséquence que l'on ne prévoyait pas il y a quelque vingt ans est la suivante. La boucherie chevaline est devenue aujourd'hui un régulateur puissant de la production. C'est au moment de la mévente des chevaux par suite de la surproduction de poulains que cet effet est le plus net. Nous en avons eu un exemple particulièrement remarquable en 1927 dans le Finistère. Cette année là les poulains avaient été produits en surnombre. Au moment de la vente de ces poulains les cours s'abaissèrent considérablement. Cette chute des cours fut telle qu'un grand nombre de poulains furent achetés par les bouchers qui les payaient plus cher que les marchands. Et on put voir à la fin de l'année 1929 acheter pour la boucherie des poulains qui auraient pu faire de bons chevaux de travail. L'année suivante les cours reprenaient leurs taux normaux parce que les jeunes chevaux d'élevage étaient beaucoup moins nombreux et que les poulains avaient été produits en moindre quantité. Ce fait se produit aussi en Belgique où le nombre des poulains produits annuellement est très considérable.

Au Brésil de temps en temps la surproduction du café nécessite pour ne pas avilir les cours des mesures préventives. C'est par exemple l'immersion de tonnes de café dans la mer. La boucherie hippique joue un peu ce rôle dans la production du cheval. Mais il y

a tout de même une différence. Ce n'est pas une perte sèche puisque les animaux sacrifiés ainsi sont vendus un prix relativement élevé. Si la boucherie n'avait pas permis d'éliminer ce surnombre qui risquait d'encombrer les marchés, de maintenir bas les cours, la crise se serait prolongée plongeant dans le marasme pour un assez long temps le commerce du cheval en Bretagne.

La boucherie hippophagique ne permet donc pas seulement une amélioration de la qualité des chevaux, elle améliore le marché en réglant l'équilibre de l'offre et de la demande, équilibre nécessaire pour une bonne marche des affaires. Ce n'est pas là son moindre intérêt. Ces deux conséquences sont parallèles d'ailleurs, dans le surnombre ce sont les plus mauvais sujets que la boucherie enlève au commerce.

Notre profession n'est elle pas un peu intéressée par ces répercussions si nombreuses qu'ont amené les progrès du cheval de boucherie ? Evidemment tout ce qui touche à l'avenir du cheval intéresse très directement le vétérinaire. Que le cheval résiste encore longtemps devant la motorisation nous ne pouvons que nous en féliciter.

Nous ne pouvons malheureusement pas le faire sans restrictions. Notre médecine en effet est avant tout économique (si l'on excepte le chien pour lequel le sentiment entre en ligne de compte). Ainsi une intervention chirurgicale doit sauvegarder les intérêts de nos clients, représenter pour eux un bénéfice.

Le propriétaire d'un cheval doit faire un calcul pour se rendre compte de l'opportunité d'une intervention. Deux solutions en présence,

- 1° La vente à la boucherie ;
- 2° L'intervention.

La solution la plus économique l'emportera évidemment sur l'autre. Connaissant la valeur actuelle

de son animal pour la boucherie il devra se rendre compte ensuite de la valeur qu'il pourra acquérir par les soins du praticien. Il en fera la différence. Cette différence ne devra pas être dépassée par tous les frais représentés par l'opération et ses suites ; honoraires du vétérinaire, nourriture de l'animal pendant son indisponibilité, perte de temps pour les soins, risques que comportent l'intervention. Quand il s'agit d'entreprises dans lesquelles tous les chevaux travaillent un remplaçant est nécessaire, il faudra dans ce cas ajouter le prix de location et la nourriture de ce nouveau cheval pendant toute la durée d'indisponibilité du premier.

On se rend facilement compte qu'une intervention grave dont les suites seront longues et pour laquelle les risques sont importants ne peut pas être pratiquée économiquement. Le professeur Coquot au début de son cours de Médecine Opératoire fait remarquer ce fait nouveau :

« La boucherie hippophagique limite de plus en plus l'action du chirurgien. »

Beaucoup de praticiens en ont fait également l'expérience et n'envisagent pas sans crainte l'avenir. En réalité si elle interdit au praticien des interventions importantes elle ne les supprime pas toutes et celles qui sont courantes dont les résultats sont généralement bons dans un court délai continueront à être pratiquées. Ce que l'on ne verra plus ce sont les tentatives de remise en état de vieux chevaux pour leur permettre de continuer pour quelques temps un travail très ralenti. Et si la chirurgie en souffre, la médecine en souffre également, car on ne tentera plus de traiter aujourd'hui un animal âgé atteint d'une affection chronique. Plutôt que d'attendre que l'animal ne soit tombé trop bas, le propriétaire préférera son envoi immédiat à la boucherie pour en tirer un profit plus grand.

Nous ne pouvons pas nous opposer à cette tendance. Nous devons même nous habituer à vivre avec elle. Pour avoir la confiance de ses clients, le vétérinaire doit prendre en main ses intérêts et il ne faudra pas hésiter à l'avenir à conseiller la boucherie quand on se rendra compte qu'elle est la solution la plus sûre et la plus économique.

Au contraire lutter contre cette pratique serait maladroit et exposerait à des déboires sérieux. Un propriétaire ne pardonnera pas facilement à son vétérinaire la perte d'un animal qu'il aurait pu quelques mois plus tôt livrer avec profit à la boucherie hippique s'il avait été conseillé à bon escient.

Alors qu'autrefois le vétérinaire ne pouvait raisonnablement pas envoyer ses patients à l'équarrissage puisque le cadavre d'un cheval avait à peu près la valeur du cheval vivant. Aujourd'hui il n'en est plus de même. Quand la médecine ou la chirurgie se montrent impuissantes, le praticien peut encore conseiller la boucherie sans qu'il s'agisse là d'une perte vraiment très grande pour son client. Il est courant à notre époque d'y envoyer les chevaux atteints d'affections anciennes qui n'ont aucune chance de s'améliorer. On voit affluer au marché de Vaugirard tous ces éclopés, tous ces infirmes ; emphysémateux outrés, chevaux atteints de lésions graves des membres, fourbures, formes osteo-arthrites ankylosantes, bouletures accusées, toutes lésions qui interdisent l'emploi de ces animaux. De plus elle débarrasse le marché des chevaux méchants et dangereux.

Les animaux souffrent comme l'homme, n'est-il pas humain d'abrégé ces souffrances dans beaucoup de cas ?... Si les sociétés protectrices des animaux ont généralement émis des vœux favorables pour la boucherie hippophagique, c'est qu'elles se rendaient compte que l'abattoir viendrait enlever à leurs souffrances les chevaux infirmes pour lesquels le travail

était un martyr. L'abattoir les a aussi enlevés au triste sort des chevaux destinés autrefois à l'équarrissage. Geoffroy SAINT-HILAIRE nous dresse un sombre tableau de ces animaux misérables qui restaient des jours entiers sans nourriture ni litière attendre qu'on les sacrifie. Non moins pénible et plus cruel encore était le sort de ces chevaux qui servaient à nourrir les sangsues et qui restaient des journées entières dans l'eau jusqu'à ce que l'anémie la plus profonde mette fin à leur supplice.

Aussi ce ne sont pas seulement des millions de kilogrammes de viande consommés chaque année que représente la boucherie hippophagique. Elle a eu de multiples répercussions par son importance considérable et son avenir nous réserve peut-être des surprises.

b) Influence sur la production du cheval

Peut-on dire déjà à un moment où la tendance est de parler de l'extinction du cheval de trait que la production du cheval sera influencée par la boucherie ? En somme il existe un courant d'influence en faveur du gros cheval à fortes masses musculaires, près de terre. C'est ce que demande justement la boucherie. C'est à dire un animal à forte musculature, à squelette raccourci.

Les poulains vendus comme laiters, précoces prenant par conséquent rapidement un poids élevé ne seront-ils pas un jour d'un grand profit pour leur propriétaire ? Le moindre défaut qui empêchera le commerce de les acheter à un prix élevé les fera dévier vers la boucherie. Celle-ci en donnera un prix encore très sérieux. Ce nouveau débouché sous forme d'animal de boucherie, sur lequel nous nous sommes attardés dans notre seconde partie en montrant qu'il existe réellement peut-être gros de conséquences. Il empêchera peut-être en effet le ralentis-

sement de la production qui se produirait infailliblement le jour où il serait difficile de trouver un placement pour les poulains dont le commerce ne veut pas. De plus l'afflux d'animaux normaux aux abattoirs hippophagiques influencera heureusement la qualité des chevaux. C'est de cette qualité trop négligée bien souvent par les cultivateurs que nous allons parler maintenant.

c) Préparation du cheval pour la boucherie

Si la boucherie hippique florissante déjà aujourd'hui veut s'améliorer encore, elle peut le faire par une amélioration de la qualité des animaux abattus.

La boucherie hippophagique a été attaquée surtout sur ce point, point longtemps resté faible, avouons-le. MARTEL dans la revue « Hygiène de la viande et du lait » cite des auteurs qui jugent sévèrement la viande de cheval. VILLAIN qui discute de la faveur accordée à cette viande la considérant comme « un peu superficielle, cachée quelquefois ». Il fait remarquer et à juste raison que la majeure partie des chevaux abattus est constituée de chevaux maigres usés.

MOREAU dit à son tour que même chez un cheval dont l'état de graisse est bon, le muscle vieux et usé ne saurait être comparé à celui du bœuf jeune et nourri pour l'usage alimentaire.

Enfin un dernier avis que S. BERNHEIM dut réfuter en 1908 au Congrès de la Tuberculose à Washington. Un congressiste s'étonnait qu'on aille chercher pour la donner aux tuberculeux la viande du cheval « dont les qualités propres sont plus que discutables ». Il citait à l'appui de cet avis l'importance des saisies en matière de boucherie hippophagique.

Il est à remarquer que les saisies sont nombreuses proportionnellement à ce qu'elles sont pour la boucherie ordinaire. Ceci est évident et s'explique

du fait que la boucherie hippophagique se fournit en animaux non préparés pour cet usage.

MUSSET, dans son ouvrage précité, déplore aussi cet état de choses : « Malheureusement, dit-il, la plupart des chevaux abattus sont des animaux surmenés, maigres à graisse rare, souvent fiévreux, frisant la saisie ».

MOROT, Vétérinaire Municipal de Troyes, signalant dans l'Echo des Sociétés et Associations Vétérinaires les progrès de l'hippophagie en France dit également, que les chevaux malades, étiques ou cachectiques pouvaient devenir un obstacle à l'extension de la consommation de la viande de cheval. Cet article date de 1891. Citant quelques statistiques et en particulier celles de Troyes, MOROT nous donne sur 5.879 équidés abattus de 1884 à 1890, 351 saisies et sur ces 351 saisies, 306 pour étiqie ou maigreur. Il ne signale pas les animaux à la limite qui devaient être nombreux.

Le Rapport sur les opérations du Service Vétérinaire Sanitaire de Paris et du département de la Seine, publié chaque année, où nous avons puisé les statistiques, nous ont permis de relever le chiffre des saisies.

Dans le détail de ces saisies nous avons extrait les animaux maigres. Nous devons remarquer qu'il y a eu un progrès très net. En 1903 sur 1088 saisies, 431 pour maigreur, soit près de la moitié ; de même en 1904 sur 1124 saisies, 515 pour maigreur ; la proportion reste très élevée. En 1919-20-21, la proportion s'est très nettement abaissée, en 1919 sur 612 saisies, 63 seulement pour maigreur, près du 1/10^e ; en 1920, du 1/12^e seulement ; en 1922, 1/20^e du total. Ces dernières années la proportion a remonté, c'est par plus de 1/3 qu'elle se chiffre puisque en 1927-28-29 sur 737, 1008 et 852 saisies, la maigreur en cause respectivement 267, 405 et 310.

Le pourcentage de saisies en général s'est abaissé également en 1911 il était de 2.57 % ce qui est considérable. En 1920, il est descendu à 0.70 % ; en 1929, il était encore de 1.16 %. Si l'on tient compte que pour la Villette, la même année, les saisies représentaient 0.66 % que les animaux destinés à l'abattoir DECROIX sont presque toujours très âgés et rarement préparés pour la boucherie, on peut dire que la situation est bonne.

Mais il est à noter que, auprès de chevaux qui ont un état de graisse suffisant les classant dans la 1^{re} qualité, on rencontre aussi à Vaugirard et dans tous les abattoirs hippophagiques, des animaux très maigres rangés dans la catégorie saucissons. L'industrie des saucissons a besoin d'animaux maigres, la graisse ne lui est d'aucune utilité et la viande de cheval maigre convient mieux à sa fabrication. Elle profite de ce que le marché lui en fournit abondamment. Mais celui qui ne profite pas c'est le cultivateur qui vend bon marché un cheval en mauvais état. Le consommateur pâtit également de cet état de choses, en achetant une viande qui n'a pas toutes les qualités nutritives qu'elle devrait avoir.

Il est nécessaire (et peut-être cela se fera-t-il couramment un jour quand on se sera rendu compte des bénéfices de cette opération) que les chevaux soient mieux préparés pour la boucherie. On ne saurait parler du cheval élevé pour la boucherie, mais il est très raisonnable de parler du cheval préparé, reposé et engraisé, en vue de sa destination à l'alimentation.

Sur le marché des chevaux de boucherie comme sur celui des bêtes bovines, les chevaux sont classés par qualité suivant leur état d'embompoint, leur âge, leur finesse, etc... L'âge a moins d'importance ici cependant. Des chevaux très âgés donnent une viande excellente et très tendre à condition d'être dans un

bon état d'entretien. Ce qui importe plus c'est le degré d'engraissement de l'animal. En outre les animaux sont achetés au poids. Il est bien facile et un calcul très simple peut le montrer, qu'en engraisant un cheval, on multiplie le bénéfice sur la qualité par le poids de l'animal. Prenons un cheval moyen qui a été surmené et ne pourrait être vendu à la boucherie que comme troisième qualité à un prix de 700 fr. Ce cheval est mis au pâturage et engraisé à l'aide d'un régime qui lui permet de reprendre un peu de vigueur, son poids passe de 650 à 700 kilos. Il passe en même temps de la troisième à la première qualité. Son nouveau prix au cours de première qualité sera cette fois 1.500 francs. On n'aura pas augmenté seulement le poids du cheval, on aura en même temps augmenté la valeur de chaque kilo de ce poids.

En même temps que le cultivateur qui pratique cette opération réalise un bénéfice, il sert les intérêts du consommateur qui pourra se procurer une viande dont les qualités se seront fortement améliorées. A ce moment on ne pourra plus dire que la boucherie hippophagique est alimentée par des animaux de mauvaise qualité, que la viande qu'elle livre est souvent douteuse, peut-être aura-t-elle la place qu'elle mérite réellement.

Le Vétérinaire ne peut-il pas jouer un rôle dans cette œuvre ? Dans les campagnes il est souvent un conseiller, un guide pour le cultivateur. Quand il a gagné la confiance et l'estime de sa clientèle, il est généralement écouté et ses suggestions sont toujours prises en considération. Trop souvent le cultivateur ignore ce qu'est aujourd'hui la boucherie hippique et tout l'avantage qu'il aurait à ne pas conserver des animaux dont l'activité est trop ralentie et dont l'état baisse par suite de la fatigue.

La boucherie hippophagique ne peut être qu'un

bien pour l'élevage, en faisant du cheval un capital mixte, elle favorise son maintien en face de la concurrence du moteur. C'est l'intérêt bien compris du vétérinaire que de favoriser l'essor, l'extension encore plus grande de la boucherie hippique. Des vétérinaires ont laissé un grand nom dans les annales de l'hippophagie, c'est aux vétérinaires que revient la continuation de cette œuvre dans son perfectionnement continu.

Le poulain de boucherie servira peut-être aussi cette œuvre. Il diminuera d'abord la prévention inexplicable que beaucoup de gens ont contre la viande des équidés. Ceux qui en auront goûté goûteront ensuite avec moins de répugnance la viande de cheval. D'autre part ces consommateurs seront plus exigeants en ce qui concerne la qualité et le boucher devra se fournir en animaux de meilleure qualité.



CONCLUSIONS

1° Le cheval a du être le premier animal qui a fourni sa chair à la nourriture de l'homme. De nombreux peuples de l'antiquité en faisaient un usage courant. Le catholicisme condamna l'utilisation du cheval dans l'alimentation en raison des sacrifices auxquels donnaient lieu chez les germains l'abatage et la préparation des chevaux. De cette condamnation paraît être né le préjugé contre la viande de cheval.

2° Il faut arriver au 19^e siècle pour voir une campagne sérieuse s'engager en faveur de l'hippophagie. Les propagateurs obtiennent gain de cause par le décret du 9 juin 1866 qui autorise la vente au détail de la viande de cheval en France.

3° Les progrès fait depuis le début de l'hippophagie par cette industrie sont très considérables. L'exemple de Paris où le chiffre des abatages passe de 980 pour 1866 à 73.000 pour 1929 est particulièrement édifiant à cet égard.

4° Les progrès dans le reste de la France sont très grands également. Le préjugé paraît encore être très vivant dans les campagnes et les petites villes.

5° Un cas particulièrement intéressant est celui du Finistère. Le nombre des équidés consommés dans ce département est assez restreint. Mais les poulains rentrent pour les $\frac{2}{3}$ environ dans le total des animaux abattus. Parmi ces poulains $\frac{1}{3}$ seulement est abattu par nécessité. Les deux autres tiers sont constitués par des poulains que la boucherie achète plus cher que le commerce en raison du succès rencontré par cette viande auprès des consommateurs. La ville de Brest en a consommé près de 2.000 en 1930.

6° La viande de cheval est utilisée dans la nourriture familiale. Elle sert dans de nombreuses industries, sau-

cissonnerie, fabrique d'extraits, de poudre de viande, d'hémoglobine, etc... Elle est fréquemment recommandée crue aux malades ou aux convalescents par les médecins. L'Assistance Publique à Paris en distribue 150.000 kilogrammes par an à ses hospitalisés.

7° A mesure que le nombre des consommateurs de viande de cheval s'est accru le prix de la viande au détail a subi une hausse considérable. Aujourd'hui ce prix est très rapproché de celui de la viande de bœuf. Le prix des animaux sur pied a suivi la même progression.

8° En dehors du cas particulier que nous avons cité pour le Finistère, la boucherie utilise des chevaux réformés pour inaptitude au travail. Toutes les régions d'utilisation envoient des chevaux à la boucherie. Cependant l'importance de la consommation nécessite des importations. Ces importations deviennent chaque année plus importantes. De 17.609 chevaux importés pour la boucherie en 1930, l'effectif passe à 44.231 chevaux pour les 9 premiers mois de 1931.

9° La création de l'hippophagie a procuré une grande quantité de viande aux classes les moins aisées des villes. Elle a donc amélioré la nourriture dans les milieux pauvres. C'est une industrie qui fait vivre aujourd'hui des milliers de personnes en France.

10° La production du cheval ne peut qu'être influencée favorablement par les progrès de la boucherie chevaline. L'amortissement du prix d'achat d'un cheval de travail est aujourd'hui plus faible qu'autrefois. Son emploi dans l'alimentation humaine crée pour le cheval un débouché nouveau.

11° Les chevaux utilisés pour le travail sont aujourd'hui de meilleure qualité. La boucherie élimine les sujets mal réussis, enlève plus tôt au travail ceux qui présentent une tare ou une maladie diminuant leur activité. Le vétérinaire est aussi un peu intéressé dans cette question. La boucherie lui enlève les chevaux dont le traitement n'est plus économiquement avantageux comparé à leur prix de vente direct à la boucherie.

12° Si la situation actuelle est en progrès pour ce qui

concerne la qualité des chevaux abattus, il reste encore des progrès à faire de ce côté là. Si l'élevage du cheval pour la boucherie ne peut pas se faire raisonnablement il est très logique de parler d'une préparation des chevaux en vue de leur envoi à l'abattoir. C'est là un débouché normal avec lequel il faut compter dès maintenant.

13° Le vétérinaire à la fois médecin, conseiller et guide peut jouer un rôle dans l'amélioration de la situation de l'hippophagie en France. Beaucoup de cultivateurs ignorent encore le bénéfice qu'ils retireraient de l'envoi à la boucherie de chevaux non surmenés et préparés quelque temps à l'avance. L'avenir du cheval nous paraît devoir être de longue durée parce qu'il est le moteur le plus maniable pour l'agriculture. Le cultivateur produit le cheval, il produit aussi sa nourriture. Le cheval arrivé à la fin de sa carrière sert encore à l'alimentation humaine. Il garde ainsi de multiples avantages qui assureront de longues années encore sa survivance en face de la « motorisation » envahissante.

VU : *Le Doyen,*
BALTHAZARD.

VU : *Le Président,*
L. TANON.

VU ET PETMIS D'IMPRIMER :
Le Recteur de l'Académie de Paris,
S. CHARLETY



BIBLIOGRAPHIE

- D^r S. BERNHEIM et P. ROUSSEAU. — Le cheval aliment. (*Paris, Jules Rousset*, 1908, p. 194).
- CÉSARI,
CHRÉTIEN,
H. MARTEL, } Rapports sur les opérations du service
vétérinaire sanitaire de Paris et du département de la Seine.
- C. COTON. — Le cheval des mines de houilles (*Thèse pour le Doctorat Vétérinaire*, Paris 1926).
- D^r DECHAMBRE. — Orientation de la production chevaline actuelle. (*Conférence faite aux journées vétérinaires d'Alfort* de juin 1929).
- I. Geoffroy SAINT-HILAIRE. — Lettres sur les substances alimentaires et particulièrement sur la viande de cheval (*Paris, Manon*, 1856).
- H. MARTEL. — L'Hygiène de la viande et du lait. (Années 1908-1909-1910-1911).
- A. MERLE. — Rapport sur le fonctionnement du service vétérinaire sanitaire dans le département du Finistère. (Années 1929 et 1930).
- Ch. MOROT. — Des progrès de l'hippophagie en France et à l'étranger. (*Echo des sociétés et associations vétérinaires*. Mars 1891).
- A. MERLE. — Notre élevage (*La Dépêche de Brest*, 21-28 septembre 1929).
- R. MUSSET. — L'Élevage du cheval en France (Paris 1917).
- M. PIETTRE. — Traité d'inspection des viandes et des produits d'origine carnée (*Paris, Baillière et fils*, 1921-1922).
- R. DE PASSILLÉ. — Le cheval dans l'antiquité préhistorique (*Revue de Médecine vétérinaire*, année 1911, p. 642).

RENNES. — Traité d'inspection des viandes.

VILLAIN et BASCOU. — Manuel de l'inspecteur des viandes
(*Livre X, article de Bourrier, Paris 1890*).

L. VILLAIN. — Le cheval de boucherie (*Hygiène de la viande et du lait, année 1909*).

A. VILLIERS. — Législation et documents officiels concernant les matières alimentaires.

L'Industrie chevaline. — Année 1931.

Statistique mensuelle du commerce extérieur de la France.

Bulletin de documentation sur le marché de la viande.

Revue de l'association des producteurs de viande, année 1930.



TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	11
 CHAPITRE PREMIER. — <i>Historique de l'Hippophagie.</i>	
<i>Son établissement en France</i>	15
a) Consommation de la viande des équidés à travers les âges et chez les différents peuples	15
b) Consommation en France avant 1866.....	16
c) Propagande en faveur de l'hippophagie au 19 ^e siècle	19
d) Etablissement de l'hippophagie en France. Décret du 9 Juin 1866.....	23
 CHAPITRE II. — <i>Les Progrès de la Boucherie Hippophagique depuis sa création.....</i>	
a) Progrès de la consommation de la viande de cheval depuis 1866.....	27
b) Le poulain de boucherie dans le département du Finistère	31
c) Utilisation de la viande de cheval.....	34
d) Accroissement du prix de vente au détail et de celui des animaux sur pied.....	35
e) Origine des chevaux de boucherie. - Les importations	39
 CHAPITRE III. — <i>Conséquences économiques des progrès de la boucherie hippophagique....</i>	
a) Les répercussions directes et indirectes de la boucherie hippophagique.....	41
b) Influence sur la production du cheval.....	49
c) Préparation du cheval pour la boucherie..	50
CONCLUSIONS	55
BIBLIOGRAPHIE.....	59

